

SONHO SALGADO, O LANCHE MAIS GOSTOSO QUE VOCÊ VAI FAZER!

INGREDIENTES

Massa:

- 60 g de fermento biológico
- 1 colher (sopa) açúcar
- 1 colher (sobremesa) de sal
- 6 gemas
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 4 colheres (sopa) de óleo
- 1 xícara (chá) de água
- 200 g de fécula de batata
- 500 g de farinha de trigo

Para cobertura:

- 300 g de margarina

Para Cobertura:

- Queijo parmesão
- Ovos batidos

Recheio Misto:

- 2 colheres (sopa) de azeite
- 2 dentes de alho
- 500 g de carne moída
- Sal e pimenta a gosto
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 2 tomates
- 1 cenoura
- 1 xícara (chá) de frango
- 1 xícara (chá) de palmito
- ¼ xícara (chá) de salsinha

Recheio Napolitano:

- 1 xícara (chá) de presunto
- 1 xícara (chá) de ricota ou requeijão

3 colheres (sopa) de maionese

½ xícara (chá) de azeitonas

½ xícara (chá) de tomates

Sal, pimenta, salsinha e manjericão a gosto

MODO DE PREPARO

Massa:

Na batedeira coloque o fermento, o açúcar, o sal, as gemas, a manteiga e água e bata bem. Acrescente a farinha aos poucos e a fécula de batata. Deixe a massa crescer por 30 minutos. Faça bolinhas do tamanho desejado e passe no ovo batido. Deixe crescer novamente e leve para assar. Passe o sonho na margarina derretida e no queijo ralado.

Recheio Misto:

Em uma panela coloque o azeite e o alho e refogue, junte a carne moída, os temperos e deixe por 5 minutos. Acrescente a farinha de trigo, abaixe o fogo e cozinhe até dissolver. Coloque os tomates, a cenoura e cozinhe por alguns minutos. Coloque o frango e o palmito desde o sal e deixem ficar cremoso. Retire do fogo, salpique a salsinha e recheie os sonhos.

Recheio Napolitano:

Coloque todos os ingredientes em uma tigela e mexa bem e recheie os sonhos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/13004-sonho-salgado-o-lanche-mais-gostoso-que-voce-vai-fazer.html>